

NŌMŌ

huqqa.rest

PRIMUS INTER PARES
ПЕРВЫЙ СРЕДИ РАВНЫХ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки ассорти в пряном маринаде (веган)

100 гр / 780 ₺

Оливки, маслины, вяленые томаты, зелёный лук

Перцы рамиро с кремовой Фетой и фисташками **NEW**

245 гр / 1 100 ₺

Брускетта с лососем

180 гр / 1 200 ₺

Лосось на нежном сырном креме с авокадо, украшенный икрой тобико, каперсами, вялеными томатами, редисом и микрозеленью

Брускетта со страчателлой, томатами и соусом песто

190 гр / 1 200 ₺

Страчателла на сырном креме с узбекскими томатами, рукколой и кедровыми орехами, заправлено соусом песто и бальзамиком, украшено вялеными черри

Брускетта с ростбифом

140 гр / 1 300 ₺

Нежные вяленые томаты, сочный ростбиф и пикантные солёные огурцы, дополненные трюфельным сыром и пармезаном, на свежем салате романо и кресс-салате

Тартар с лососем

140 гр / 1 300 ₺

Нежное филе лосося, авокадо и красный редис, заправленные соусом понзу и украшенные кресс-салатом и кунжутом

Тартар с говядиной Вагю

160 гр / 1 400 ₺

Говяжья вырезка с маринованными огурцами, красным луком, каперсами, соусом шрирача и дижонской горчицей, украшенная петрушкой, тёртым пармезаном, оливковым маслом и специями. Подается с хрустящими луковыми чипсами и перепелиным желтком

Рулетики из пармы

110 гр / 1 400 ₺

Нежные ломтики пармской ветчины, фаршированные сливочным творожным сыром, сладким манго и свежей рукколой. Подаются с ароматным медово-горчичным соусом

*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.



Карпаччо из говядины

100 гр / 1 800 ₽

Тонко нарезанная говяжья вырезка, приправленная специями и оливковым маслом.
Подается со стружкой сыра пармезан, вялеными томатами и рукколой

Сливочная страчателла с манго и орехами **NEW**

180 гр / 1 800 ₽

Страчателла, спелое манго, орехи пекан в тростниковом сахаре, чёрная соль, оливковое и зелёное масло, кресс-салат

Татаки из говядины с трюфелем **NEW**

240 гр / 2 400 ₽

Маринованная говяжья вырезка, соус понзу, чёрный трюфель, трюфельное масло, грибы вешенки, кунжут-кимчи, трюфельный крем, кресс-салат

Мясное плато

320 гр / 2 200 ₽

Язык говяжий, либеркез, куриный рулет, корнишоны, брезаола, коппа, пармская ветчина, колбаса по-деревенски премиум, вяленые томаты, руккола

Сырное плато

470 гр / 2 300 ₽

Тартуфетто с трюфелем, маасдам, камамбер, каприно козий, дор блю, пармезан, рассольный сыр, мёд, грецкий орех, виноград, клубника

Рыбное плато

325 гр / 3 100 ₽

Форель с/с, масляная рыба, муксун х/к, угорь х/к, омуль х/к, масло сливочное, каперсы, лимон, микс салата



Ягодное плато
285 гр / 4 500 ₺

Фруктовое плато
2000 гр / 6 500 ₺

Разнообразие свежих и сочных фруктов

САЛАТЫ

Тёплый салат с хрустящими баклажанами (веган)
200 гр / 800 ₺

Обжаренные баклажаны в кукурузном крахмале, узбекские помидоры, кинза, орехи кешью, соус чили манго, тыквенные семечки

Зелёный салат
400 гр / 920 ₺

Свежий шпинат, салат романо и руккола с авокадо, огурцами, зелёной спаржей и бобами эдамаме. Добавлены каперсы и киноа, заправлено соусом гуакамоле и цитронет, посыпан пармезаном и приправлен специями

Тёплый салат с говяжьей вырезкой
260 гр / 1 100 ₺

Обжаренная говяжья вырезка, бакинские томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук. Салат дополнен кинзой, и миксом салатных листьев. Блюдо заправляется оливковым маслом и пикантной аджикой, с добавлением специй

Салат с креветками и авокадо
250 гр / 1 200 ₺

Нежные аргентинские креветки, авокадо, помидоры, огурцы, каперсы, освеженные ароматным базиликом и лёгким соусом цитронет

*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.



Салат Нисуаз

290 гр / 1 390 ₺

Микс салата, помидоры черри, красная и стручковая фасоль, свежий тунец, красный лук, клубника, перепелиные яйца, соус на основе виноградного масла, горчицы и анчоусов с добавлением куриного желтка

Греческий

480 гр / 1 600 ₺

Томаты, огурец, перец рамиро, брынза, маслины, красный лук, каперсы, романо, гренки, фирменный соус, оливковое масло, розмарин, чеснок, орегано, базилик и перец-чили

Салат со страчателлой, авокадо и томатами

315 гр / 1 600 ₺

Руккола, авокадо и томаты сбалансированы сливочной страчателлой, в сочетании с заправкой на основе оливкового масла и крема бальзамик с кедровыми орехами и кунжутом.

Гай Юлий Цезарь (рекомендовано на 2 персоны)

650 гр / 1 700 ₺

Листья ромэн, айсберг, куриное филе и томаты черри, заправлено кремовым соусом Цезарь, дополнено хрустящими чипсами из чиабатты, перепелиными яйцами и стружкой пармезана



Буррата с томатами и базиликом

255 гр / 1 800 ₺

Сыр буррата, узбекские томаты, соус песто, бальзамик

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Попкорн из креветок

170 гр (60 гр) / 1 100 ₺

Хрустящие креветки в кляре темпура, поданные на листьях романо с соусом на основе терияки, понзу, апельсинового фреша и чили

Креветки в соусе Васаби

270 гр / 1 200 ₽

Креветки, обжаренные в кляре темпура, с хрустящей стружкой миндаля, кресс-салатом, икрой тобико, соусом терияки, соусом васаби и лаймом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлета по-помовски

280 гр / 980 ₽

Ньокки с рваной уткой **NEW**

330 гр / 980 ₽

Нежные картофельные ньокки, покрытые томленным филе утки, создают восхитительное сочетание вкусов. Блюдо дополнено свежим шпинатом, ароматными грибами лисичками и щедрой порцией сыра пармезан

Бургер из мраморной говядины

360 гр / 1 200 ₽

Куриное филе гриль в пикантном лимонном маринаде

250 гр / 1 200 ₽

Люля из креветок с кукурузным кремом **NEW**

260 гр / 1 200 ₽

Люля из тигровых креветок, кукурузный крем, острая огуречная сальса, зелёное масло, кресс-салат

Хот-дог с двумя сосисками **NEW**

270 гр / 1 400 ₽

Две сосиски-гриль, воздушное тесто, моцарелла, соус «Коктейльный», хрустящий лук фри



*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.

Томлёные щёчки с пастой Орзо

130/170 гр / 1 820 ₹

Томлёные говяжьи щёчки, на подушке из пасты орзо с добавлением лесных грибов, сливок и сыра Пармезан

Медальоны из говядины

140/90/20 гр / 1 860 ₹

Говяжья вырезка с кремом из пастернака и свежим шпинатом, приправленная специями. Подается с соусом на основе демиглас и можжевельной ягоды, украшена кресс-салатом и маслом из петрушки

Стейк из тунца в орехово-кунжутном соусе

140/130/50 гр / 1 900 ₹

Стейк лосося на подушке из спаржи

150 гр (100 гр) / 2 600 ₹

Стейк Стриплойн

400 гр (60 гр) / 3 600 ₹

Стейк Рибай

400 гр (60 гр) / 5 800 ₹

Котлеты из камчатского краба с пак-чоем **NEW**

310 гр / 2 700 ₹

Фарш из камчатского краба, пак-чой, соус юдзу, перец чили, чеснок, сливочное и зелёное масло, кресс

Говяжья вырезка со стейком из салата романо **NEW**

460 гр / 4 200 ₹

Говяжья вырезка су-вид, обжаренный кочан романо, соус из белого вина, соус понзу, зелёное и топлёное масло, кресс-салат



СУПЫ

Куриный суп с лапшой

350 гр / 650 ₽

Наваристый куриный бульон с нежным куриным филе, репчатым луком и сладкой морковью. Яичная лапша добавляет блюду лёгкость, а перепелиные яйца придают неповторимый вкус. Завершает композицию свежая петрушка, придающая яркий аромат

Русский борщ с говядиной и пампушками

300 гр / 700 ₽

Томатный крем-суп со страчателлой **NEW**

300 гр / 1 100 ₽

Бархатный томатный крем, страчателла, цветы виолы, кресс

Том ям с морепродуктами

400 гр / 1 200 ₽

Пикантная паста том ям, карри, листья лайма и лемонграсс в сочетании с нежным кокосовым молоком, креветками, кальмаром, мидиями и сочным лососем. Грибы шампиньоны, лук порей и кинза добавляют яркие нотки, а лайм и кунжут придают блюду завершённость



АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

Императорский

240 гр (15 гр) / 980 ₽

Роскошный ролл с угрём, нежным крабом, икрой тобико, водорослями нори, свежим огурцом, японским майонезом и хрустящими сухарями Панко

Ролл Фукусима

260 гр (15 гр) / 980 ₽

Ролл с мамой нори, сливочным сыром Филадельфия и свежим лососем, обогащённый пикантным соусом спайси и шрирача, оформленный нежным кресс-салатом и кунжутом

Филадельфия с чёрной икрой

260 гр (15 гр) / 1 300 ₽

Ролл с сыром Филадельфия, авокадо и хрустящими огурцами, завернутый в нори, с лососем и чёрной икрой

*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.

Калифорния креветка

245 гр (15 гр) / 1 300 ₽

Ролл с креветкой, свежим авокадо и огурцами, завернутыми в водоросли нори и дополненный соусом на основе яичного желтка с добавлением горчицы и икрой тобико

Горячий ролл Nomo

290 гр (15 гр) / 1 300 ₽

Нори с сочным лососем, угрём, авокадо, кремовым сыром Филадельфия, соусом унаги, покрытый хрустящими сухарями Панко и посыпанный золотистым луком фри

Ролл Nomo

290 гр (15 гр) / 1 350 ₽

Ролл с кремовым сыром Филадельфия, водорослями нори и икрой тобико, в сочетании с сочным лососем и ароматным кунжутом, поданный с соусами унаги и спайси, украшенный свежим кресс-салатом

Канада

245 гр (15 гр) / 1 400 ₽

Ролл с угрём и лососем, кремовым сыром Филадельфия, огурцом, авокадо, завернутый в водоросли нори, поданный со сладким соусом унаги и кунжутом



Калифорния краб

245 гр (15 гр) / 1 400 ₽

Ролл с крабом, свежими огурцами и авокадо, завернутый в водоросли нори и дополненный соусом на основе яичного желтка и икрой тобико

Голый с креветкой

245 гр (15 гр) / 1 400 ₽

Ролл с кремовым сыром Филадельфия, хрустящими креветками в темпуре и свежим лососем, дополненный пикантными соусами спайси и унаги, щедро посыпанный кунжутом и украшенный кресс-салатом

Вулкан Осама

330 гр (15 гр) / 1 400 ₽

Ролл с угрём и лососем, водорослями нори, чёрной икрой тобико, хрустящими огурцами, сливочным сыром Филадельфия, сладким соусом унаги и хрустящими сухарями Панко

СУШИ

Суши лосось

1 шт / 300 ₹

Лосось

Суши тунец

1 шт / 300 ₹

Тунец

Суши угорь

1 шт / 310 ₹

Угорь

ГУНК АНЫ

Гункан лосось

45 гр (15 гр) / 340 ₹

Водоросли нори,
лосось, соус спайси

Гункан угорь

45 гр (15 гр) / 350 ₹

Водоросли нори,
угорь, соус спайси

Гункан гребешок

45 гр (15 гр) / 420 ₹

Водоросли нори,
гребешок, соус спайси

Гункан тунец

35 гр (15 гр) / 310 ₹

Водоросли нори,
тунец, соус спайси

Гункан краб

35 гр (15 гр) / 420 ₹

Водоросли нори,
краб, соус спайси

Гункан креветка

45 гр (15 гр) / 310 ₹

Водоросли нори, отварная
креветка, соус спайси



*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.

ПАСТА

Равиоли в томатном соусе

300 гр / 790 ₽

Нежные равиоли, фаршированные говядиной, курицей и уткой, подаются в ароматном томатном соусе с добавлением кинзы, чили перца и специй, на основе куриного бульона

Паста птитим шесть сыров

300 гр / 860 ₽

Нежная паста птитим, щедро приправленная изысканными сырами: дор блю, чеддер, пармезан, сливочный, бри и скаморца. Завершает блюдо свежая зелень петрушки, придающая ему яркий вкус и аромат

Равиоли с рваной уткой **NEW**

325 гр / 1 100 ₽

Домашнее тесто, рваная утка, грибы вешенки, сливочный соус с белым вином, зелёное масло, цветы виолы

Домашняя паста с морепродуктами **NEW**

380 гр / 1 600 ₽

Домашнее тесто, мидии, вонголе, кальмар и его щупальца, тигровые креветки, анчоус, цедра лимона, соус биск, белое вино, тимьян

Спагетти из цукини с уткой унаги **NEW**

430 гр / 1 800 ₽

Тонкие спагетти из цукини, утиная грудка, соус унаги, терияки, шалфей, чили, чеснок, сливочное масло

Ризотто с крабом **NEW**

340 гр / 1 800 ₽

Рис арборио, филе камчатского краба, зеленое масло, сибует, сливочное масло, рыбный бульон, куриный бульон, белое вино, пармезан, тимьян, чесночное и оливковое масло, зелень, лук сибует, чеснок

Домашняя паста с лососем **NEW**

300 гр / 1 900 ₽

Домашнее тесто, лосось, сливки, белое вино, зелёная спаржа, лук-шалот, тимьян, пармезан, красная икра



ГАРНИРЫ

Бейби картофель 150 гр / 450 ₽	Фри 150 гр / 400 ₽	Фри батат 150 гр / 600 ₽
Рис 150 гр / 300 ₽	Овощи гриль 300 гр / 550 ₽	Бобы Эдамаме 150 гр / 560 ₽

ПИЦЦА



Кальцоне с куриной грудкой и сыром

450 гр / 990 ₽

Нежное тесто с хрустящей корочкой, покрытое ароматным томатным соусом. Сочная куриная грудка, обжаренная до золотистой корочки, в сочетании с тянущейся моцареллой и насыщенным чеддером. Для любителей остроты — изысканная шрирача, придающая пикантный акцент

Четыре сыра

355 гр / 1 250 ₽

Сливочный соус, сыр дор блю, пармезан, моцарелла, чеддер

Маргарита

405 гр / 1 250 ₽

Томатный соус, моцарелла, прованские травы, базилик, вяленые томаты

Пепперони

400 гр / 1 350 ₽

Томатный соус, пепперони, сыр моцарелла

*Пожалуйста, предупредите сотрудника о наличии у вас пищевых аллергенов.

ДЕСЕРТЫ

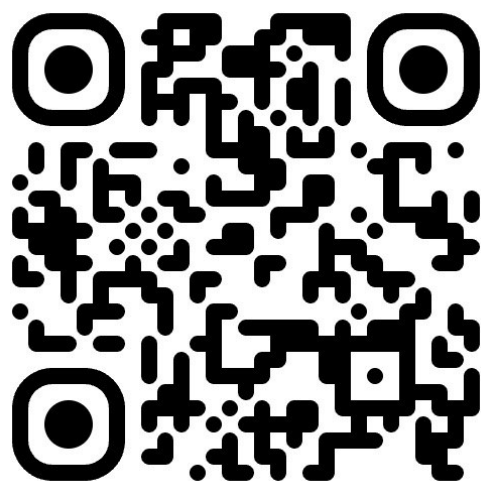
Мы заботимся о качестве каждого десерта.
Поэтому наш сладкий ассортимент
обновляется каждый день —
никаких заготовок,
только свежайшие угощения.



Позвольте официанту подсказать вам,
какие десерты сегодня ждут вас!

ВАШЕ МНЕНИЕ — КЛЮЧ К НАШЕМУ РАЗВИТИЮ

Поделитесь вашим мнением анонимно
с собственником заведения о работе
сотрудников



Полная информация о ценах и КБЖУ опубликована
на сайте: pomohuqqa.ru

